

Les meilleures RELIGIEUSES AU CHOCOLAT de Paris

Un nouveau pape au Vatican, une Religieuse sur les écrans et Pâques très prochainement : cela ne pouvait que nous inspirer pour ce palmarès qui unit les rondeurs d'un dessert culte au divin parfum du chocolat. Pour vous, nous en avons dégusté une bonne quinzaine afin de dénicher les meilleures.



Notre bien-aimée religieuse ne date pas du siècle des Lumières. Ses origines remonteraient aux années 1850, elle aurait été créée chez Frascati, pâtissier parisien en vogue près des Grands Boulevards. À l'époque, la recette était sensiblement identique à celle d'aujourd'hui (pâte à chou fourrée de crème pâtissière et surmontée de crème fouettée), mais la forme, carrée, très différente. Ce n'est qu'à la fin du XIXe siècle qu'elle adopta son allure actuelle, petit chou posé sur gros chou, le tout glacé et festonné de crème au beurre. Peut-être est-ce la silhouette

rebondie de la pâtisserie qui lui valut son nom ou encore sa couleur brune qui l'apparentait à la robe des nonnes. Un léger flou historique qui n'est pas pour nous déplaire. Aujourd'hui, il faut bien le confesser, la religieuse au chocolat est une douceur menacée. Beaucoup moins présente que l'éclair, qui, lui, trône en bonne place dans presque toutes les pâtisseries. Sans doute parce qu'elle est « plus technique, plus difficile à réaliser, aussi », souligne notre expert, Christophe Felder. Un peu comme le chausson aux pommes,

le fort en thème des viennoiseries, dont le feuilletage, la compote de fruits frais peuvent toucher au sublime lorsqu'ils sont réussis et s'avérer si déprimants, bâclés. Lors de ce test, nous avons ainsi constaté qu'elles avaient déserté des enseignes prestigieuses comme Fauchon, Carette, la Maison du Chocolat. En revanche, d'autres pâtisseries (voir ci-dessous) ont revisité la recette de base en lui donnant de nouvelles couleurs, de nouvelles saveurs. Preuve que la messe n'est jamais dite et qu'une religieuse peut en cacher une autre, sous des atours plus actuels.

Fervents adeptes d'un classicisme chocolaté tel qu'il peut être revendiqué par les belles maisons, nous avons néanmoins été un peu déçus par le niveau général de la prestation. Choux parfois racornis, crèmes pâtisseries industrielles, les religieuses de notre échantillon n'étaient pas toutes au top fraîcheur, même si un petit séjour réfrigéré leur avait laissé la tête froide. Heureusement, nous en avons aussi dégusté d'excellentes, comme le montre notre classement. Et assez, forcément, pour être aux anges.

NOTRE CLASSEMENT

Certes, la religieuse au chocolat flirte avec le péché de gourmandise. Mais aurait-on autant de plaisir à la déguster sans cette lichette de culpabilité ? Vaste débat.

| | LES MEILLEURES RELIGIEUSES AU CHOCOLAT | | ASPECT (SUR 5) | PÂTE À CHOU (SUR 5) | CRÈME CHOCOLAT (SUR 5) | QUALITÉ-PRIX (SUR 5) | TOTAL (SUR 20) | PRIX (EN EUROS) |
|----------------------------|--|--|----------------|---------------------|------------------------|----------------------|----------------|-----------------|
| 1 ^{er} | ROLLIER PRADIER | 6, rue de Bourgogne, VII ^e . Tél: 01 45 51 78 36. | 4,5 | 4 | 4 | 3,5 | 16 | 3,95 |
| 2 ^e | ROUILLER | 6, rue de Lourmel, XV ^e . Tél: 01 45 78 08 29. | 4,5 | 4 | 3 | 4 | 15,5 | 2,40 |
| 3 ^e | CARL MARLETTI | 51, rue Censier, V ^e . Tél: 01 43 31 68 12. | 3,5 | 4 | 4 | 3 | 14,5 | 4,10 |
| 4 ^e | GÉRARD MULOT | 76, rue de Seine, VI ^e . Tél: 01 43 26 85 77. | 3,5 | 4,5 | 3 | 3 | 14 | 3,90 |
| 5 ^e | BOULANGER DE MONGE | 53, rue de Montorgueil, II ^e . Tél: 01 42 33 31 05. | 3,5 | 3,5 | 3,5 | 3,5 | 14 | 2,90 |
| 6 ^e | DEMONCY PATISSERIE | 10, rue Jourdain, XX ^e . Tél: 01 46 36 66 08. | 3 | 4 | 2,5 | 3 | 12,5 | 3,50 |
| 7 ^e | GOSSELIN | 258, bd Saint-Germain, VII ^e . Tél: 01 45 51 53 11. | 3 | 3 | 3 | 3 | 12 | 2,60 |
| 7 ^e ex aequo | JULIEN | 73, av. F.-D.-Roosevelt, VIII ^e . Tél: 01 43 59 78 79. | 3 | 3 | 3 | 3 | 12 | 3,30 |
| 9 ^e | STOHRER | 51, rue de Montorgueil, II ^e . Tél: 01 42 33 38 20. | 3 | 3 | 3 | 2,5 | 11,5 | 3,90 |
| 10 ^e | DUK DE LA CHAPELLE | 32, rue Tristan-Tzara, XVIII ^e . Tél: 01 42 60 21 79. | 3 | 2,5 | 2,5 | 3 | 11 | 2 |

▶ **ET LES AUTRES...**
LADURÉE 169, rue Royale, VIII^e. Tél: 01 42 60 21 79. **10,5/20** **DALLOYAU** 101, rue du Faubourg-St-Honoré, VIII^e. Tél: 08 20 02 70 28. **10,5/20**
LES GOURMANDISES D'EIFFEL 187, rue de Grenelle, VII^e. Tél: 01 47 05 12 89. **10/20** **GWEN CHOC** 5, rue du Temple, IV^e. Tél: 01 42 74 40 60. **9,5/20**
AUX DÉLICES DE MANON 400, rue St-Honoré, I^e. Tél: 01 42 60 83 03. **9,5/20** **HAIMET** 4, rue des Églises-St-Martin, X^e. Tél: 01 42 45 87 94. **9/20**

▶ MÉTHODOLOGIE

Test. Nous l'avons dit en préambule, les religieuses au chocolat sont moins en vogue depuis quelques années. Même si elles font partie des desserts préférés des Français, elles se sont fait doubler par les éclairs et, récemment, par les saint-honoré. Pour réaliser ce test, nous avons fait le tour des grandes institutions parisiennes et sélectionné une quinzaine d'adresses.

Méthode. Comme toujours, les journalistes de la rubrique ont acheté les gâteaux, le matin même de la dégustation. Ces derniers ont ensuite été numérotés et dégustés à l'aveugle, sous le contrôle de notre expert, le chef pâtissier Christophe Felder. La dégustation a duré 55 minutes.
Critères retenus. Quatre, notés chacun sur 5 points pour une note finale sur 20.

Tout d'abord l'aspect, sachant qu'il n'y a aucune réglementation concernant la taille du gâteau ou sa recette. Les pâtisseries jouent donc leur partition perso. Nous avons ensuite noté la pâte à chou (fraîcheur, moelleux, saveur), puis la garniture (goût plus ou moins chocolaté, texture, dosage en sucre) et enfin le rapport qualité-prix, les écarts d'une enseigne à l'autre allant parfois du simple au double.

Résultats. Avouons un palmarès «petit bras» qui n'a pas permis de faire ressortir, comme c'est parfois le cas, de véritables coups de cœur. Hormis les cinq premiers avec mention spéciale pour la maison Rollet Pradier, qui s'en sort très bien, les autres pâtisseries font des scores honorables sans plus, certaines enseignes prestigieuses se révélant même décevantes.



3 QUESTIONS À... CHRISTOPHE FELDER

assez chaud pour qu'il reste à la fois moelleux à l'intérieur et un peu croustillant en surface. Pour la crème, la qualité des ingrédients est primordiale: lait entier, œufs frais, vanille. Ce n'est pas nécessaire d'utiliser un chocolat à 70 % de cacao, mais le produit doit être bon et surtout pas acide. La crème est meilleure lorsqu'elle a une consistance assez molle, mais pas trop non plus, tout est question d'équilibre.

qui mettent plus de jaune d'œuf. Leur pâte à chou est souvent plus fraîche aussi parce qu'ils la préparent le matin, contrairement aux pâtisseries qui préfèrent la faire la veille pour plus de régularité. Dans les recettes anciennes, comme chez Thuriès, il n'y avait pas de vanille à l'origine et la collerette de petites rosaces blanches entre les deux choux était plus petite aussi.

Qu'est-ce qu'une bonne religieuse au chocolat ?
 Tout d'abord, elle doit être jolie à regarder, bien glacée, l'aspect est important. Il faut que le chou soit le plus frais possible, cuit du matin, dans un four

Enfin il n'y a pas de recette codifiée ?
 Pas vraiment. On l'a vu dans ce test, la crème pâtissière des boulangers est un peu plus simple que celle des pâtisseries

Les prix ont toujours été libres ?
 Oui et l'on a vu des différences très importantes entre les gâteaux. Pourtant, plus c'est cher et plus cela devrait être irréprochable.